

Per començar

 Apte per a cel·líacs
 Apte per a vegetarians

- Meló amb pernil 
- Ració de pernil 
- "Matambre" (carn fina de vedella farcida de verdures)
- Empanades argentines 2U "humita" (blat de moro)  , Criollas (carn)
- Provoleta 
- Provoleta La Vaca (formatge provolone amb melmelada de tomàquet i pernil)
- Llengua a la vinagreta 
- Calamars a la romana
- Anells de ceba 
- Panotxa de blat de moro 
- Picada La Vaca *ideal per compartir* (humita, criolla, llengua, pernil i matambre)

Amanides

- Amanida Mixta (mesclum, tomàquet i ceba)  
- Amanida de Tomàquet (tomàquet, ceba i olives negres)  
- Amanida de Tonyina (amanida mixta amb arròs i tonyina) 
- Amanida Capresse (tomàquet , mozzarella i alfàbrega)  
- Amanida Tropical (mesclum, poma, pinya i salsa rosa)  
- Amanida Cèsar (mesclum, pollastre, poma, formatge i crostons)
- Amanida Grega (mesclum, tomàquet, cogombre, formatge feta i olives negres)  
- Amanida Formatge de Cabra (mesclum, rulo cabra, pipes, panses i melmelada) 
- Amanida Parmesana (rúcola, parmesà, pera, nous i vinagreta de Dijon) 
- Amanida La Vaca (mesclum, blat de moro, pipes, crostons, nous i formatge blau) 

La Pasta

- Espagueti 
 - Pasta farcida de ricota i espinacs 
 - Gnocchi de patata 
- Salses casolanes: bolonyesa o tomàquet

De Cuina

- Escalopa Milanesa
- Escalopa Napolitana (amb salsa de tomàquet, pernil dolç i formatge gratinat)
- Escalopa amb salsa (pebre, formatge blau , xampinyons o mostassa)
- Pi de pollastre amb salsa (pebre, formatge blau , xampinyons o mostassa)

La graella

 Apte per a cel·líacs
 Apte per a vegetarians

- Asado de tira (costella de vedella) 
- Entrecot 
- Lletons 
- Botifarró de ceba
- Chorizo criollo
- Botifarra
- Entrecot 
- Chuletón de vedella(800gr) 
- Churrasco (bistec de vedella) 
- Filet de vedella 
- Filet de porc 
- Costelles de porc 
- Broqueta de vedella(vedella, bacó, pebrot i ceba) 
- Broqueta de pollo (pollo, bacó, pebrot i ceba) 
- Graellada de carn per una o dues persones
- Filet de porc amb salsa (pebre, xampinyons, mostassa o formatge blau)
- Filet de vedella amb salsa (pebre, xampinyons, mostassa o formatge blau)

Al costat

- Patates fregides  o patata al caliu  
- Arròs blanc  
- Pebrot i ceba rostits 
- Xampinyons al forn 
- Tomàquets rostits  
- Pà amb tomàquet  

Les postres

- Flam de l'Àvia Teresa
- Flam de l'Àvia Teresa amb "dulce de leche"
- Crepe amb "dulce de leche"
- Tiramisú
- Postre de tres xocolates
- Delícia de maduixa
- Lemonchamp (sorbet de llimona al cava)
- Gelat variat

Pels petits

- Bistec, botifarra o llibrets amb patates fregides o arròs i amanida

Les nostres salses

- All i Oli
- Salsa Extra: xampinyons, mostassa, formatge blau o pebre.

- Macedònia de fruita natural
- Fruita del temps
- Maduixes amb nata
- Suc de taronja natural
- Valencià (gelat de vainilla amb suc de taronja natural)